

# TIỆC BUFFET BBQ HẢI SẢN & THỊT SEAFOOD & MEAT BBQ BUFFET

18:30 – 21:00

## STANDARD BBQ

VND 749,000++  
(KHÁCH / PER GUEST)

Chưa bao gồm đồ uống  
Food only

### Quầy Bánh Mì | Bread Station

Bánh mì focaccia | Bánh mì baguette mini | Bánh mì Ciabatta |  
Bánh mì chua | Bánh mì que | Bơ  
Fresh baked focaccia | Mini baguette | Ciabatta slice | Sourdough |  
Grisines | Butter

### Quầy Salad Tự Chọn | Make Your Own Salad

Rau xanh các loại | Đậu cô ve | Xốt hummus | Xốt cà tím | Crudités |  
Cà chua bi | Dầu ô liu nguyên chất | Giấm balsamic | Dầu ớt  
Market greens | Green beans | Hummus | Eggplant dipping | Crudités  
| Cherry tomatoes | Extra virgin olive oil | Balsamic | Chili oil

### Các Loại Gỏi | Selection Of Salads

Gỏi xoài tôm nướng | Gỏi bò | Gỏi sứa | Gỏi gà hoa chuối |  
Salad cà chua | Salad phô mai Mozzarella  
Grilled prawn & mango salad | Beef salad | Jellyfish salad | Chicken  
& banana blossom salad | Tomato salad | "Caprese" Mozzarella

### Quầy Món Cuốn | Vietnamese Spring Roll Station

Gỏi cuốn | Nem nướng  
Mia spring rolls | Nha Trang rolls

### Quầy Hải Sản Sống | Ceviche Corner

Hàu tươi | Bụng cá chẻm ceviche  
• Dùng kèm: Wasabi | Nước tương | Giấm | Chanh vàng và  
chanh xanh  
Cam Ranh oyster | Sea bass belly ceviche  
• Served with: Wasabi | Soya | Vinaigrette | Lemon and lime wedges

### Quầy Thịt Nguội & Phô Mai | International Charcuterie & Cheese

Spanish chorizo | Salchichon | Salami | Italian coppa | Phô mai  
Emmental | Phô mai Brie | Phô mai Cheddar | Phô mai Gouda |  
Hạt các loại | Trái cây sấy khô | Mật ong  
Spanish chorizo | Salchichon | Salami | Italian coppa | Emmental  
cheese | Brie cheese | Cheddar cheese | Gouda cheese | Nuts |  
Dry fruits | Honey

### Đến Từ Nông Trại | From The Farm Counter

Bí ngô nướng | Khoai tây nghiền | Súp lơ xanh đút lò với phô mai  
Roasted pumpkin | Mashed potato | Broccoli gratin

### Món Nóng | Hot Dishes Station

Cơm chiên rau củ | Rau củ xào dầu hào | Rau củ nướng phô mai |  
Cơm trắng | Cá chẻm áp chảo | Cà ri gà kiểu Thái  
Fried rice with vegetables | Stir-fried vegetables with oyster sauce |  
Oven roasted vegetables with cheese | Steamed rice | Pan seared  
seabass | Thai chicken curry

## CHILL BBQ

VND 1,099,000++  
(KHÁCH / PER GUEST)

Bao gồm gói đồ uống không giới hạn: rượu vang sủi, rượu vang đỏ và  
trắng, bia địa phương, nước ngọt, nước trái cây và nước lọc.  
Including free-flow beverage package: sparkling wine, red and white  
wine, local beer, soft drinks, fresh juices & water.

### Quầy Pizza | Pizza Counter

Pizza cà chua truyền thống | Pizza thịt nguội và dưa  
Margherita pizza | Hawaiian pizza

### Quầy Chế Biến Tại Chỗ | Live Station

Nghêu hấp sả  
Steamed clams with lemongrass

### Quầy Bún | Noodle Soup Station

Bún cá Nha Trang  
Nha Trang fish noodle soup

### Góc Của Bé | For Kids Corner

Chả giò chiên | Bò lá lốt | Burger mini | Cá chiên | Khoai tây chiên |  
Gà chiên | Xúc xích theo ngày | Xốt mayonnaise | Tương cà | Xốt cà  
chua cay  
Fritte spring roll | Beef la lot | Mini black angus burger | Fish fingers |  
French fries | Chicken katsu | Sausage of the day | Mayonnaise |  
Ketchup | Spicy tomato chili

### Quầy Thịt | Carving Station

Vịt quay xốt tương đen  
Roasted whole duck with hoisin sauce

### Quầy Nướng | BBQ Station

Thịt thăn bò xiên nướng | Thịt cừu kofta | Gà Buffalo | Sườn heo ướp  
gia vị | Mực nang | Cá chẻm nướng lá chuối | Vẹm | Hàu nướng trứng  
cút | Các loại sò | Tôm sú | Sò điệp | Ốc bươu  
Beef tenderloin kebab | Lamb kofta | Buffalo chicken | Marinated  
pork ribs | Cuttlefish | Seabass banana leaf | Mussels | Oyster with  
quail egg | Cam Ranh snails | Prawns | Scallops | Apple snail

### Quầy Xốt | Sauce Station

Xốt BBQ | Xốt tiêu | Xốt Chimichurri | Xốt muối ớt xanh Nha Trang |  
Xốt demi cổ điển | Mù tạt  
BBQ sauce | Pepper sauce | Chimichurri | Nha Trang green chili  
sauce | Classic demi | Mustard

### Quầy Tráng Miệng | Dessert Station

Bánh tart chanh | Panna cotta xoài | Red velvet | Sô cô la truffles |  
Trái cây theo mùa  
Lemon tart | Mango panna cotta | Red velvet | Chocolate truffles |  
Seasonal fruits

Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ và sau đó thuế VAT  
All prices are subject to service charge and then VAT

# 해산물과 고기바베큐큐뷔페 SEAFOOD & MEAT BBQ BUFFET

18:30 - 21:00

## STANDARD BBQ

VND 749,000++  
(명 / PER GUEST)

음식만  
Food only

### 빵 스테이션 | Bread Station

갓 구운 포카치아 | 미니 바게트 | 치아바타 슬라이스 | 사워도우 | 그리진 | 버터  
Fresh baked focaccia | Mini baguette | Ciabatta slice | Sourdough | Grisines | Butter

### 셀프 샐러드 코너 | Make Your Own Salad

구운 새우 & 망고 샐러드 | 소고기 샐러드 | 해파리 샐러드 | 치킨 & 바나나 꽃 샐러드 | 토마토 샐러드 | "카프레제" 모짜렐라  
Market greens | Green beans | Hummus | Eggplant dipping | Crudités | Cherry tomatoes | Extra virgin olive oil | Balsamic | Chili oil

### 셀프 샐러드 코너 | Selection Of Salads

각종 채소 | 그린빈 | 후무스 소스 | 가지 소스 | 크루디테 | 체리 토마토 | 엑스트라 버진 올리브 오일 | 발사믹 | 칠리 오일  
Grilled prawn & mango salad | Beef salad | Jellyfish salad | Chicken & banana blossom salad | Tomato salad | "Caprese" Mozzarella

### 베트남 월남쌈 스테이션 | Vietnamese Spring Roll Station

미아 스프링롤 | 나트랑 롤  
Mia spring rolls | Nha Trang rolls

### 세비체 코너 | Ceviche Corner

신선한 굴 | 농어 뱃살 세비체  
• 결들임: 와사비 | 간장 | 비네그레트 | 레몬 & 라임 조각  
Cam Ranh oyster | Sea bass belly ceviche  
• Served with: Wasabi | Soya | Vinaigrette | Lemon and lime wedges

### 콜드컷 & 치즈 코너 | International Charcuterie & Cheese

스페인식 초리조 | 살치촌 | 살라미 | 이탈리아식 코파 | 에멘탈 치즈 | 브리 치즈 | 체다 치즈 | 고다 치즈 | 견과류 | 말린 과일 | 꿀  
Spanish chorizo | Salchichon | Salami | Italian coppa | Emmental cheese | Brie cheese | Cheddar cheese | Gouda cheese | Nuts | Dry fruits | Honey

### 농장 직송 코너 | From The Farm Counter

구운 호박 | 으갠 감자 | 브로콜리 그라탕  
Roasted pumpkin | Mashed potato | Broccoli gratin

### 따뜻한 요리 스테이션 | Hot Dishes Station

야채볶음밥 | 굴소스 볶음 야채 | 치즈 오븐구이 야채 | 찐밥 | 팬구이 농어 | 태국식 치킨 카레  
Fried rice with vegetables | Stir-fried vegetables with oyster sauce | Oven roasted vegetables with cheese | Steamed rice | Pan seared seabass | Thai chicken curry

## CHILL BBQ

VND 1,099,000++  
(명 / PER GUEST)

스파클링 와인, 레드 및 화이트 와인, 로컬 맥주, 탄산음료, 신선한 주스 및 물이 포함된 프리플로우 음료 패키지 포함.

Including free-flow beverage package: sparkling wine, red and white wine, local beer, soft drinks, fresh juices & water.

### 피자 카운터 | Pizza Counter

마르게리타 피자 | 하와이안 피자  
Margherita pizza | Hawaiian pizza

### 라이브 스테이션 | Live Station

레몬그라스를 곁들인 찐 조개  
Steamed clams with lemongrass

### 국수 스테이션 | Noodle Soup Station

나트랑 생선 국수 수프  
Nha Trang fish noodle soup

### 키즈 코너 | For Kids Corner

짜조 튀김 | 소고기 앞삼 구이 | 미니 블랙 앵거스 버거 | 생선 튀김 | 감자튀김 | 치킨 가츠 | 오늘의 소시지 | 마요네즈 | 케첩 | 매운 토마토 소스  
Fritte spring roll | Beef la lot | Mini black angus burger | Fish fingers | French fries | Chicken katsu | Sausage of the day | Mayonnaise | Ketchup | Spicy tomato chili

### 카빙 스테이션 | Carving Station

호이신 소스를 곁들인 통오리 구이  
Roasted whole duck with hoisin sauce

### 바비큐 스테이션 | BBQ Station

소고기 안심 케밥 | 양고기 코프타 | 버팔로 치킨 | 양념 돼지갈비 | 오징어 | 바나나잎 농어 구이 | 홍합 | 메추리알 굴 구이 | 감라인 바다 소라 | 새우 | 가리비 | 사과 달팽이  
Beef tenderloin kebab | Lamb kofta | Buffalo chicken | Marinated pork ribs | Cuttlefish | Seabass banana leaf | Mussels | Oyster with quail egg | Cam Ranh snails | Prawns | Scallops | Apple snail

### 소스 스테이션 | Sauce Station

바비큐 소스 | 페퍼 소스 | 치미추리 소스 | 나트랑 그린 칠리 소스 | 클래식 데미 소스 | 머스타드 소스  
BBQ sauce | Pepper sauce | Chimichurri | Nha Trang green chili sauce | Classic demi | Mustard

### 디저트 | Dessert Station

레몬 타르트 | 망고 판나코타 | 레드벨벳 | 초콜릿 트러플 | 계절 과일  
Lemon tart | Mango panna cotta | Red velvet | Chocolate truffles | Seasonal fruits

모든 가격에는 봉사료와 VAT가 부과됩니다  
All prices are subject to service charge and then VAT